

УП «Метро Клуб»
Бар «Метро»
Высшей наценочной категории
СПРАЖИЧКА БЕЛОРУССКОЙ КУХНИ

Соленья	1/370
<i>(Помидоры марин., огурцы марин., грибы маринов., перец мар., капуста маринов., свекла мар., морковь пряная, каперсы)</i>	
Грибы белые маринованные с луком	100/25
Сельдь с луком	100/60/40
Ассорти деревенское	200/165/30
<i>(Сало, грудинка к/в, ветчина с/к, бастурма с/к, капуста маринов., помидоры св., огурцы св., лук, перец мар., хрен, горчица)</i>	
Сало с луком и хреном	150/50/30
<hr/>	
Салат овощной с сельдью	1/200
<i>(Филе сельди, помидоры св., огурцы св., картофель отв., морковь отв., яйца, лук, майонез)</i>	
Сельский салат	1/200
<i>(Свинина жареная, картофель отварной, морковь отварная, горошек консервир., огурцы маринов., лук реп., яйца, майонезная заправка)</i>	
Салат «Славянский»	1/200
<i>(Ветчина в/к, грибы маринов., огурцы маринов., картофель отв., яйца, чеснок, майонез)</i>	
Салат «Белорусский»	1/200
<i>(Печень гов., шампиньоны отв., огурцы маринов., лук пассеров., яйца, майонез)</i>	
<hr/>	
Борщ холодный со сметаной и отварным картофелем	300/1/2/30/100
Похлебка грибная со сметаной	300/30
<hr/>	
Угощение «Гаспадар»	170/20/150/60/100
<i>(Свинные отбивные, жареные шкварки, жареная грудинка, лук жареный. Подается с картофельной кашей и луковой подливкой.)</i>	
Поджарка с драниками в горшочке	170/240
<i>(Жареная свинина с грибами и луком. Подается с драниками и сметаной в горшочке.)</i>	
Мачанка с блинами	250/150/30
<i>(Жареная свинина с ветчиной и луком в соусе. Подается с блинами скороспелыми.)</i>	
Пицца по-белорусски	150/160/40
<i>(Жареная свинина с луком в сметане на картофельном блине. Запекается с сыром)</i>	
Бабка картофельная со свиной и луком	400/50
<i>(Шерть картофель с жареной свиной и луком, запеченный в горшке)</i>	
Жареная картошка со шкварками и рассольчиком	350/300/100
Шампиньоны жареные с отварным картофелем	100/150/100
Фасоль по-деревенски	320/50
<i>(Фасоль красная с жареной грудинкой, сосисками и луком)</i>	

Время приготовления горячих блюд 50 минут

Холодные блюда и закуски

Бутерброд с икрой	1/037
Бутерброд с палтусом х/к	1/25/20/5/5/2
Бутерброд с лососем сл.соленым	1/25/20/5/5/2
Креветки очищенные с лимоном	75/25/25
Креветки в панцире с лимоном	100/50/25
Блины с икрой	200/40/20/10
Закуска по-русски 2	1/310
(филе сельди с отварным картофелем, огурцы св., помидоры св., лук)	
Карпаччо из рыбы	120/10/50/20
(филе лосося, сок лимона, огурцы св., перец сладкий, морковь свежая, каперсы, лук репч., лимон, заправка)	
Карпаччо из говядины	130/70/30
(вырезка говяжья, масло оливковое с лимонным соком и соевым соусом; капуста пекинская, перец сладкий, кукуруза конс., лук репч., заправка, лимон)	
Ассорти «Овощная Фантазия»	1/350
(помидоры св., перец слад., огурцы св., морковь пряная, капуста пек., маслины, грейпфрут, лук, соус салатный)	
Ассорти «Морская Фантазия»	160/100
(креветки, осьминоги, кальмары, мидии, маслины, оливки, перец сладкий, капуста, лимон)	
Ассорти «Рыбная Фантазия»	140/80
(форель соленая, лосось соленый, палтус х/к, печень трески, икра красная, лимон, лук, масло слив., маслины)	
Ассорти «Мясная Фантазия»	270/100
(колбаса с/к, ветчина к/в, ветчина с/к, бастурма, буженина, перец сл., огурцы св., огурцы мар., маслины, оливки)	
Холодная буженина с заправкой из свежего огурца	100/45
Язык отварной с хреном и майонезом	100/65
(язык отв., майонез, сыр, чеснок, хрен)	
Рулетки «Альпийские»	180/30
(рулетки из ветчины с сырным салатом)	
Грудинка к/в с гренками и овощами	100/40/150
(грудинка к/в на гренках, огурцы св., помидоры св., лук репч., маслины, оливки, майонез)	
Сырная тарелка	15/20/20/20/20/40
Моцарелла с помидором	80/64/5
Помидор, фаршированный сырным салатом	320/20
(помидор св., сыр, яйцо, лук репч., чеснок, майонез, майонез)	
Вегетарианский салат с пряной луковой заправкой	230/10
(помидоры св., огурцы св., перец сладкий, капуста пекинская, кукуруза консервир., лук, гренки, лимон, заправка с оливковым маслом, бальзамическим уксусом, соевым соусом, луком и специями)	
Салат «Шопский»	1/200
(помидоры св., огурцы св., перец сладкий, маслины, сыр «Фитаки», лук, соус салатный)	

Салат «Афины»	200/15
(помидоры св., перец сладкий, фасоль спарж.отварная, капуста пекин., маслины, картофель фри, лук репчатый, оливковое масло со специями)	
Салат из морепродуктов	180/35/5
(креветки, кальмары, мидии, крабовое мясо, капуста пекинская, помидоры св., маслины, сок лимона, майонез)	
Салат «Карибская ночь»	1/160
(осьминоги, креветки, мидии, огурцы св., кукуруза конс., сыр, яйцо, сок лимона, майонез)	
Креветочный салат с восточным акцентом	140/20
(креветки, авокадо, помидоры св., перец слад., капуста пекинская, лук-порей, шампиньоны, кунжутные семечки; заправка с оливковым маслом, лимонным соком и соевым соусом, лайм)	
Салат с жареными мидиями	50/70/15/10
(мидии жареные с луком, огурцы св., капуста пекинская, лимон, майонез, горчица французская)	
Салат «Семга под шубой»	225/1шт
(семга слабосоленая, авокадо, крабовые палочки, морковь отварная, свекла отварная, картофель отварной, яйцо перепелиное, икра красная, лук-порей майонез)	
Салат «Генеральский»	1/200
(вырезка свиная жареная, шампиньоны жарен., капуста пек., морковь св., горошек конс., лук пас., майонез)	
Салат праздничный картофельный	1/200
(ветчина к/в, птица жар., огурцы маар., карт.отв., огурцы св., горошек, яблоки, яйца, майонез)	
Салат «Дионисия»	1/200
(ветчина, говядина отварн., птица отварн., сыр, огурцы маринованные, яйца, чеснок, майонез, кетчуп)	
Пестрый салат с полосками из свинины с ароматной заправкой	1/200
(вырезка свиная жареная на гриле, авокадо, перец сладкий, помидоры св., огурцы св., лук-порей; заправка с раст.маслом, соевым соусом, лимонным соком и чесноком, майонез)	
Салат «Десятка»	1/200
(язык отварной, шампиньоны отв., огурцы св., кукуруза консерв., яйца, лук репчатый, майонез)	
Салат «Калейдоскоп»	1/200
(рулетики из жареной птицы на гриле, помидоры св., огурцы св., кукуруза, орехи кедровые, майонез с апельсиновым соком)	
Салат «Тропический»	1/200
(птица отв., ананасы конс., шампиньоны отв., яйца, майонез)	
Салат «Акварель»	210/2шт
(жареное куриное филе, помидоры св., огурцы св., капуста пекинская, лук-порей, сыр, яйцо перепел., заправка с растительным маслом и французской горчицей, лимон, майонез)	
Салат из курицы с авокадо	1/180
(жареное куриное филе, авокадо, апельсины, виноград, кедровые орехи, майонез с апельсиновым соком)	
Теплый салат из куриной печеночки с фасолью	180/30/30/2шт.
(жареная в сметане куриная печень с луком, фасоль спарж.отварная, помидоры св., гренка, яйца перепелиные)	

Горячие закуски

время приготовления горячих закусок от 40 до 60 минут

Шампиньоны по-французски	150/40
<small>(Шампиньоны, запеченные с ветчиной, сыром и майонезом)</small>	
Кальмары в сметанном соусе	75/50
Жульен из мидий	1/145
<small>(мидии отв., грибы отв., соус сметанный, сыр, масло слив., сок лимона, чеснок, зелень)</small>	

Блюда к пиву

Хрустящие гренки с чесноком	1/150
Хрустящие гренки с сырным соусом	100/80
Жареный сыр	150/40
Закуска «Ассорти»	1/130
<small>(бастурма с/к, ветчина с/к, косбаса с/к, сыр, маслины, оливки)</small>	
Набор к пиву (на 2 персоны)	250/80/30
<small>(колбасные чипсы, мясные чипсы, жар. грудинка, чесночные гренки, луковые кольца, соус майонез с хреном)</small>	
Кальмары жареные в сухарях	190/35/50
Куриные крылышки гриль	300/10/50

Первые блюда

Суп-пюре из брокколи	1/250
Суп рыбный с картофелем и филе рыбы	350/50
<small>(филе горбуши, картофель, помидоры, морковь, лук репчатый)</small>	
Солянка сборная мясная	250/15
<small>(говядина отв., ветчина к/в, сосиски, почки отв., огурцы марин., лук реп., маслины, каперсы, лимон. Подается со сметаной.)</small>	

Горячие блюда

«Калипсо»	220/160/10/20
<small>(Мидии, креветки, кальмар и крабовые палочки, приготовленные в молочно-сливочном соусе. Подается с блинчиками и красной икрой.)</small>	
Форель ручьевая гриль	210/20
Рыбный дуэт	200/50/25
<small>(Судак, фаршированный лососем и брокколи. Подается с соусом.)</small>	
Судак жареный в кунжуте с золотистым драником	150/100/30/40
Стейк из лосося с соусом «Ремулад»	200/60/30
Филе лосося под ароматной ореховой корочкой с пряными овощами и «медовым» чесноком	180/55/80/10/15
<small>(Филе лосося, запеченное под ароматной корочкой из кедровых орехов, сыра, майонеза, хлебной крошки, чеснока, зелени, цедры и специй. Подается с жареными овощами, соусом «Песто», запеченным в меде чесноком и свежими помидорами с заправкой из растительного масла и соевого соуса.)</small>	
Рыба, запеченная по-королевски	130/160
<small>(Филе лосося, запеченное в фольге. Подается с крабовым соусом.)</small>	

Лосось с икорным соусом	140/100/50/25
(Жареное филе лосося под нежным сливочным соусом с красной икрой. Подается с отварным рисом и лимоном.)	
Птица «Альбатрос»	250/100
(Куриное филе, фаршированное креветкам. Подается на овощном цветке из огурцов и моркови.)	
Филе птицы в слоеном конверте с жареными овощами	230/220
(Филе птицы с оливками, маслинами, сладким перцем и пассерованным луком, запеченное в слоеном тесте. Подается с жареными картофелем, морковью и огурцами)	
Куриные палочки в миндале	185/50
Куриный кармашек с картофельными розочками	220/100/45
(Запеченное в сметане филе птицы, фаршированное шампиньонами, сладким перцем и сыром. Подается с карт.розочками.)	
Шницель из курицы с сыром и зеленью	130/120/40/50
(Филе птицы, фаршированное сыром «Фитаки»с маслом и зеленью. Подается с омлетом и салатом из свежих овощей.)	
Королевский трояк	120/60/35
(Вырезка говяжья, вырезка свиная, филе птицы, приготовленные на гриле. Подается с гренками чесночным маслом с зеленью.)	
Стейк «Стринберг» с картофелем «Беккери»	150/200/150
(Жареный стейк из свиной вырезки с горчицей и луком. Подается с тушеными картофельными чипсами с чесноком и овощами.)	
Мясо, жаренное по-венгерски	130/80/135/100/1шт
(Жареная свинина на гренке с печеночным паштетом. Подается с соусом и овощами. Гарнир – картофельные дольки, яйцо пашот.)	
Свинина с сыром и грибами в решетке из картофеля	160/20/70/40/30
(Вырезка свиная, запеченная с сыром и майонезом. Подается с обжаренными шампиньонами, свежими помидорами и соусом с жареной грудинкой. Гарнир – решетка из картофеля фри.)	
Жаркое по-цыгански	300/100
(Жареная вырезка из свинины с шампиньонами, луком и чесноком, картофель фри, огурцы маринов., соус сметанный с томатом. Подается в горшочках.)	
Мясо слоеное с овощами и зеленью	250/55
(Запеченная свинина с баклажанами, помидорами, перцем, чесноком, зеленью и сыром)	
Свинина под соусом из «Камамбера»	140/100
(Жареная вырезка из свинины. Подается с соусом на основе сыра «Камамбера» с добавлением сметаны, белого вина, сливочного масла)	
Свинина жареная на гриле с соусом	150/50
Мясо «Гостиный двор»	1/305
(Жареная свинина с шампиньонами и луком. Подается в омлете с сыром.)	
Говядина по-гаежному	210/30/20
(Вырезка говяжья жареная на гриле с грудинкой, запеченная со свежими помидорами и сыром. Подается с соусом из гранатового сока и жареными овощными рулетиками.)	
Стейк из говядины с соусом	160/50
(три степени прожарки, выход: 145/50, 160/50, 200/50)	

Гарниры

Картофель фри «Авико» с овощным гарниром	100/100
Картофель рости с глазуньей из перепелиных яиц	150/20/65
Картофельные паризьены фри с овощным гарниром	150/100
Картофельные дольки фри с овощным гарниром	150/100
Картофельные крокеты с овощным гарниром	150/100
Рис отварной с овощным гарниром	150/100
Фасоль спаржевая жареная с овощным гарниром	150/65
Капуста цветная жаренная с овощным гарниром	150/65
Капуста брокколи с овощным гарниром	150/15/65
Овощи в молочном соусе	200/75
(капуста цветная, брокколи, брюссельская, фасоль спаржевая, морковь, соус молочный, сыр)	
Овощи жареные на гриле с соусом «Песто»	140/20

Десертная страница

Ассорти фруктовое	1/500
Фруктовый салат в бокале	1/350
Холодный клубнично-банановый соус с мороженым	110/100
Клубнично-апельсиновый салат «Для любимой» с мороженым	160/80/40
Фрукты с мороженым в корзинке из слоеного теста	200/100/50
Жареные бананы с шоколадным соусом и мороженым	200/20/110
Творожный десерт с персиками	1/290
Чернослив, фаршированный орехами и взбитой сметаной	1/120
Воздушные блинчики на коньяке со взбитыми сливками и орешками	185/1шт
Кокосовые блинчики с персиковым соусом	1/300
Мороженое «Фламбе»	150/220
(Виноград, банан, киви, апельсин, яблоко, груша, вишня с/м в сиропе, фламбированные коньяком. Подается с мороженым.)	
Мороженое «Везувий»	150/80/20
(Мороженое с горячим персиковым или клубничным джемом и взбитыми сливками.)	
Мороженое «Ассорти»	200/80/20/1шт/2шт
(Мороженое с конс. персиками и ананасами, бананы, сливки, топпинг шоколадный, вишня на веточке.)	
Мороженое «Снежный эспрессо»	150/50/2шт
(Мороженое с натуральным кофе и сливками.)	
Мороженое «Банановый вечер»	150/95/2шт
(Мороженое с бананами, сиропом Monip «Зеленый банан», сливками.)	
Мороженое «Карамельный айсберг»	150/60/2шт
(Мороженое с топпингом карамель, топпингом шоколадный, сиропом апельсиновым «Monip», сливками.)	

Стоимость среднего чека 50000 бел.руб.